FR GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
EN GUIDE TO INSTALLATION AND USE
PT MANUAL DE INSTALAÇÃO E UTILIZAÇÃO
ES MANUAL DE INSTALACIÓ Y UTILIZACIÓN

Table de cuisson
Cooking Hob
Placa de cozinha
Placa de cocción

De Dietrich

FR 02

EN 16

PT 30

ES 44

Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir une table DE DIETRICH et nous vous en remercions.

Afin de vous offrir un produit d'excellence, nos équipes de recherche ont conçu pour vous cette nouvelle génération d'appareils, qui par leur qualité, leur esthétique, leurs fonctions et leurs évolutions technologiques en font des produits d'exception, révélateurs de notre savoir-faire.

Vous trouverez également dans la gamme des produits DE DIETRICH, un vaste choix de fours, de fours à micro-ondes, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle, et de réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre nouvelle table DE DIETRICH.
Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition sur notre site

www.dedietrich-electromenager.com

DE DIETRICH
Les nouveaux objets de valeur

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à l'évolution technique.

Important
Avant d'installer et d'utiliser votre appareil, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation qui vous permettra de vous familiariser très rapidement avec son fonctionnement.

SOMMAIRE

FR

1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL
- Encastrement — 4
- Branchement — 5

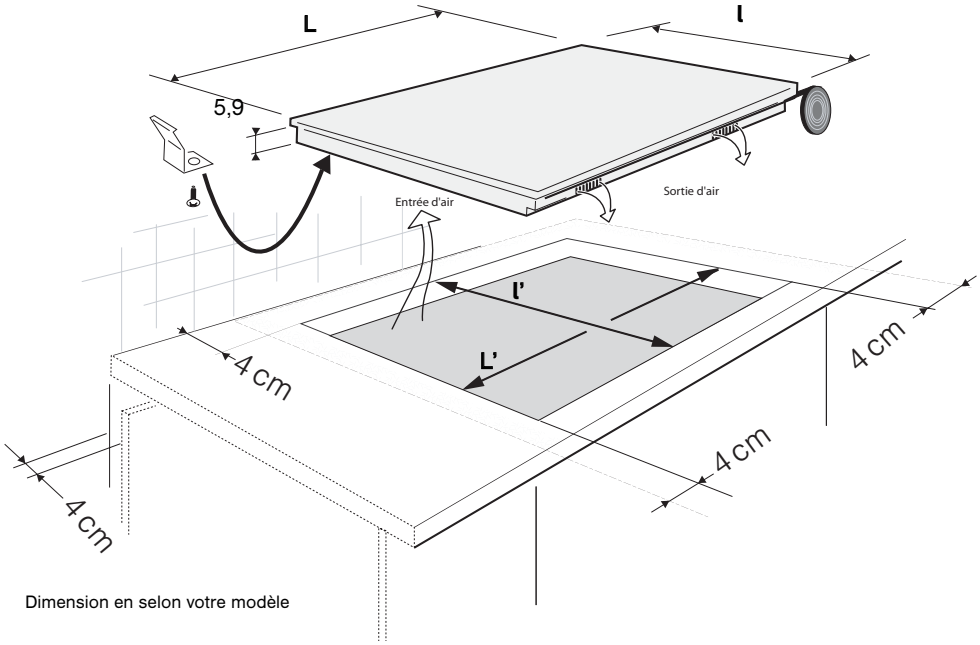
2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL
- Principe de l'induction — 6
- Description de votre dessus — 7
- Utilisation d'une zone — 9
- Fonctions supplémentaires — 9
  - Préchauffage
  - *MEMO* - Mémorisation d'une cuisson
  - Cuisson différée
  - Minuteur indépendant
  - Réglage de puissance des présélections
  - Sécurité enfant
  - Clean lock
- Sécurités en fonctionnement — 11

3 / ENTRETIEN COURANT DE VOTRE APPAREIL — 12

4 / MESSAGES PARTICULIERS, INCIDENTS — 13

5 / SERVICE APRES-VENTE - RELATIONS CONSOMMATEURS — 14

Comme le montre ce logo, les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.
Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés.



Dimension en selon votre modèle

Encastrement

Votre table de cuisson doit être installée de manière à ce que la fiche de prise de courant soit accessible.
La distance entre le bord de votre table et le mur ou cloison doit être au minimum de 4 cm .
Votre table peut être encastrée sans aucune contrainte au dessus d'un meuble, d'un four ou d'un appareil électroménager encastrable. Vérifiez seulement que les entrées d'air et sorties d'air soient bien dégagées.

Collez le joint mousse en dessous de votre appareil. Il assurera ainsi une bonne étanchéité avec le plan de travail.
Fixez les clips sur la table (Suivant modèle).

Conseil

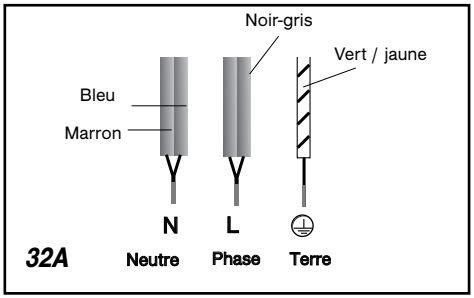
Si votre table est installée au dessus d'un four, les sécurités thermiques de la table interdisent l'utilisation simultanée de celle-ci et du four en mode pyrolyse.
La sécurité peut également être déclenchée en cas d'installation au-dessus d'un four insuffisamment isolé. Des petits traits s'affichent alors dans les zones de commande. Dans ce cas, nous vous recommandons d'augmenter l'aération de votre table de cuisson en pratiquant une ouverture sur le côté de votre meuble (8cm x 5cm), et/ou d'installer le kit d'isolation four disponible en SAV .

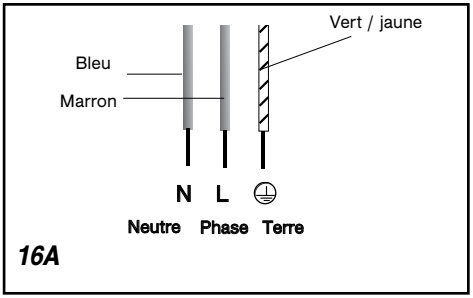
Branchement

Votre table doit être branchée sur le réseau par l'intermédiaire d'une prise de courant conforme à la publication CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire conforme aux règles d'installation en vigueur.

A la mise sous tension de votre table, ou après une coupure de courant prolongée, un codage lumineux s'affiche. Ces informations disparaitront après 30 secondes.

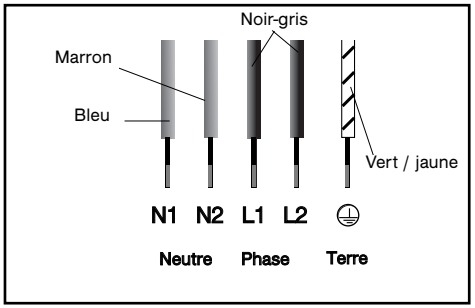
• Branchement 220-240V ~



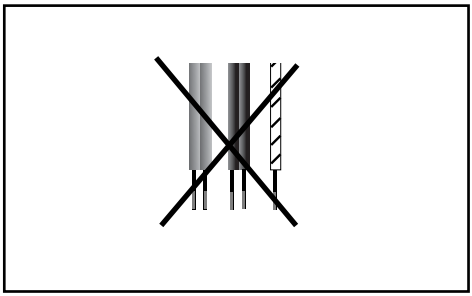


• Branchement 2x230V 2L+2N ~ - 16A

Séparez les fils avant branchement.

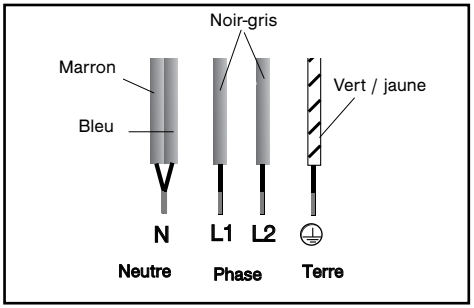


• Branchement 400V 3 ~ - 16A



• Branchement 400V 2N ~ - 16A

Séparez les 2 fils de phase L1, L2 avant branchement.



Lors d'un branchement 400 V 2N triphasé, vérifiez que le fil neutre est bien connecté.

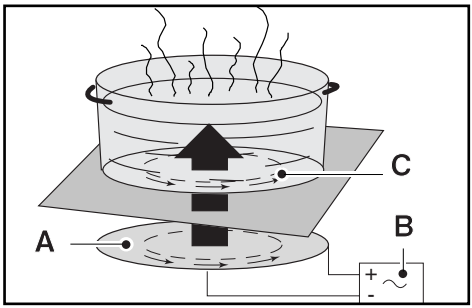
Attention

Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou une personne de qualification similaire.

Nous avons conçu cette table de cuisson pour une utilisation par des particuliers dans un lieu d'habitation.
Cette table de cuisson destinée exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires ne contient aucun composant à base d'amiante.

• *Principe de l'induction*

Le principe de l'induction repose sur un phénomène magnétique.
Lorsque vous posez votre récipient sur une zone de cuisson et que vous mettez en marche, les circuits électroniques de votre table de cuisson produisent des courants " induits" dans le fond du récipient qui élèvent instantanément sa température. Cette chaleur est alors transmise aux aliments.



A - Inducteur

B - Circuit électronique

C - Courants induits

• *Les récipients*

La plupart des récipients sont compatibles avec l'induction.
Pour vérifier si votre récipient convient, posez-le sur une zone de cuisson en puissance 4.
- Si l'afficheur reste fixe, votre récipient est compatible.
- S'il clignote, votre récipient n'est pas utilisable avec l'induction.

Vous pouvez aussi vous servir d'un aimant.
S'il « accroche » le fond du récipient, il est compatible avec l'induction.

Seuls le verre, la terre, l'aluminium sans fond spécial, le cuivre et certains inox non magnétiques ne fonctionnent pas avec la cuisson induction. Nous vous suggérons de choisir des récipients à fond épais et plat.
Lors de vos achats de récipients, assurez-vous que ce logo est présent sur l'emballage, il vous assure la compatibilité avec l'induction.

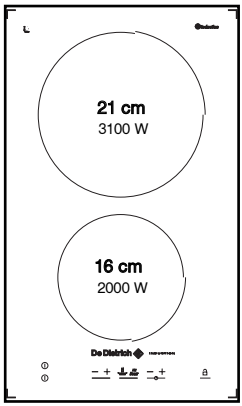
CLASS INDUCTION

• *Choix d'une zone de cuisson*

Zone de cuisson	Diamètre du fond du récipient
16 cm	10 ..... 18 cm
18 cm	12 ..... 22 cm
21 cm	18 .....24 cm
23 cm	18 ..... 26 cm
28 cm	12 ..... 32 cm

Description de votre dessus (selon modèle)

DTI701



Dimensions Hors tout (L x l) -
DTI701B/X : 30,8 x 51.8

Découpe Encastrement (L' x l')
DTI701B/X : 26,5 X 49

• *Touches de sélection*

Les touches A, B, C et D servent à sélectionner, mettre en marche ou arrêter les zones de cuisson. Quand une zone est sélectionnée, le (ou les) voyant correspondant s'allume, vous pouvez régler ses paramètres.

Pour une zone sélectionnée

Témoin de zone sélectionnée — Affichage de la puissance — Affichage de la minuterie

• *Touches de réglage* (selon modèle)

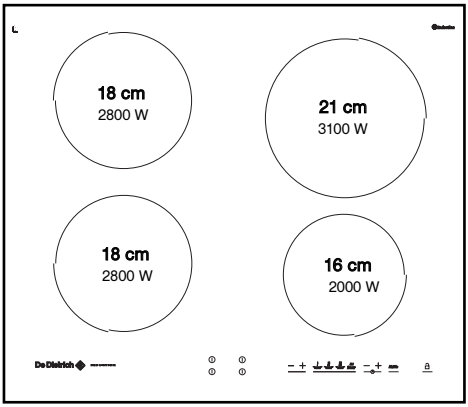
Ces touches permettent de régler les paramètres de puissance, minuterie, programmation.... pour chacune des zones sélectionnées.

G réglage de puissance
H présélection de puissance
I réglage de la minuterie
J fonction *MEMO*
K verrouillage - déverrouillage - Clean lock

En l'absence d'un récipient sur la zone sélectionnée, vos réglages s'effaceront automatiquement au bout de quelques instants.

Description de votre dessus (selon modèle)

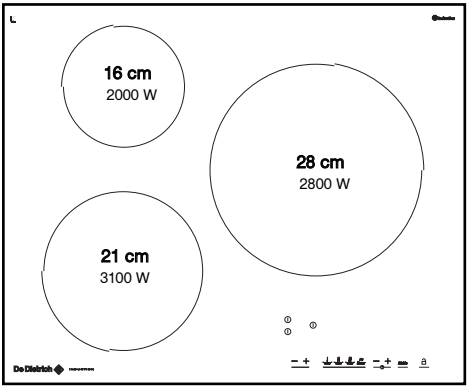
DTI704



Dimensions Hors tout (L x l) -
DTI704B/X : 65 x 52
DTI704J/V : 63 x 51

Découpe Encastrement (L' x l')
DTI704B/X : 56 x 49
DTI704J/V : 56 x 49

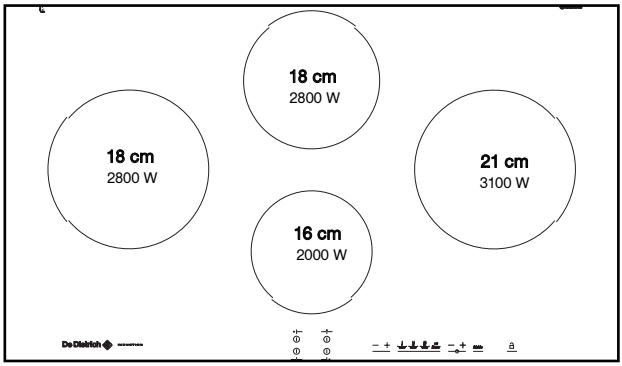
DTI716



Dimensions Hors tout (L x l) -
DTI716X : 65 x 52
DTI716V : 63 x 51

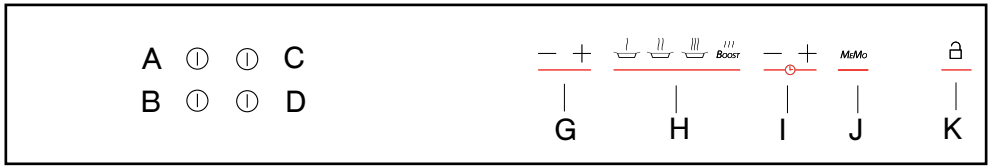
Découpe Encastrement (L' x l')
DTI716X : 56 x 49
DTI716V : 56 x 49

DTI718



Dimensions Hors tout (L x l)
DTI718J : 78,3 x 52

Découpe Encastrement (L' x l')
DTI718J : 75 x 49



Utilisation d'une zone de cuisson

Réglage de la puissance :
- Placez votre récipient sur la zone de cuisson et appuyez sur la touche **A**, **B**, **C**, **D** correspondante. Un bip et un voyant confirment votre sélection.
- Réglez la puissance avec les touches **G**, **H**.

Arrêt d'une zone de cuisson
- Faire un appui long sur sa touche de sélection.

Réglage de la minuterie :
- Réglez la minuterie à l'aide des touches **I**.
- En fin de cuisson, la minuterie indique 0 et un bip vous prévient. Appuyez sur la touche de sélection du foyer pour effacer ces informations.

Nota :
- Pour la référence DTI701. des appuis successifs sur la touche permettent d'accéder aux puissances présélectionnées (4, 8 ou 15).
- Un premier appui sur **I** "**–**" permet d'accéder directement à 99 minutes.
- Un appui simultané sur **I** "**+**" et "**–**" permet d'annuler une minuterie en cours.
- Sans réglage de votre part ou en cas d'absence de récipient, la zone sélectionnée s'éteint après quelques instants.

Fonctions supplémentaires

• Préchauffage

Cette fonction permet une montée en température plus rapide, puis un retour automatique vers une puissance de cuisson.
- Sélectionnez une zone de cuisson
- Enclenchez le préchauffage par appui sur la touche **G** "**-**", **HU** s'affiche sur votre table.
- Préréglez la puissance de cuisson avec les touches **G** (supérieure à 6). Un bip confirme votre réglage après quelques instants. La cuisson commence.
- Pendant la phase de préchauffage, **HU** et la puissance de cuisson s'affichent alternativement.
- Après la phase de préchauffage, votre table affiche la puissance de cuisson.

Nota :
- Le temps de préchauffage est calculé automatiquement en fonction de la puissance de cuisson choisie.
- Quand **HU** est affiché, si vous ne réglez pas une puissance de cuisson, la zone s'éteint après quelques instants.

• MEMO-Mémorisation d'une cuisson

(selon modèle)

Cette fonction permet de mémoriser et reproduire un cycle complet de cuisson.

Pour mémoriser :
- Sélectionnez une zone de cuisson.
- Faîtes un appui long sur la touche **J**, le voyant s'allume.
- Réglez la première puissance avec les touches **G ou H**, puis ajustez cette puissance au fur et à mesure de la cuisson (minimum 10 secondes pour chaque puissance).
- En fin de cuisson, enregistrez par un appui long sur la touche de sélection de la zone.

Pour reproduire le cycle de cuisson :
- Sélectionnez la même zone de cuisson (si la zone est différente, **NO** s'affiche sur votre table).
- Faîtes un appui court sur **J**, et les différents niveaux de puissance mémorisés défilent en quelques instants. Une fois l'afficheur de puissance redevenu fixe, la cuisson démarre.

Nota :
- Toute nouvelle mémorisation annule la précédente.
- Seuls 5 niveaux différents peuvent être mémorisés par cycle. Au-delà, **NO** s'affiche sur votre table.
- Pour une reproduction fidèle du cycle mémorisé, nous vous recommandons de toujours utiliser le même récipient.
- La fonction préchauffage n'est pas disponible avec *MEMO*.
- Si votre table est éteinte, un appui sur la touche **J** fera défiler les puissances mémorisées sur le foyer correspondant.

• *Minuteur indépendant*

Cette fonction permet de chronométrer un évènement sans réaliser une cuisson.
- Sélectionnez une zone non utilisée.
- Réglez le temps avec les touches **I**. Un "**t**" clignote dans l'afficheur.
- A la fin de votre réglage, le "**t**" devient fixe et le décompte commence.

Nota :
Vous pouvez arrêter un décompte en cours par appui long sur la touche de sélection du foyer.

• *Réglage des présélections de puissance*

(Selon modèle)
Cette fonction permet de modifier les niveaux de puissance définis dans les présélections (excepté pour le boost).
- Votre table doit être éteinte.
- Sélectionnez la présélection **H** à modifier par un appui long sur celle-ci.
- Réglez la nouvelle puissance par appui sur les touches **G**.
- Un bip valide votre action après quelques instants.

Nota *:*
Les puissances doivent être entre :
- 1 et 5 pour la première touche (4 par défaut).
- 6 et 10 pour la seconde (8 par défaut).
- 11 et 15 pour la troisième (15. par défaut)

• *Clean lock*

Cette fonction permet le verrouillage temporaire de votre table pendant un nettoyage.
Pour activer Clean lock :
- Votre table doit être éteinte.
- Faîtes un appui court sur la touche **K**. Un bip est émis et le voyant clignote.
- Après un temps prédéfini, le verrou sera automatiquement annulé. Un double bip est émis et le voyant s'éteint.

• *Sécurité enfant*

Cette fonction permet de verrouiller votre table en position éteinte ou en cours de cuisson.
Pour verrouiller :
- Faîtes un appui long sur la touche **K**. Un bip est émis et le voyant s'allume. Le voyant s'éteindra automatiquement après quelques instants.

Pour déverrouiller :
- Faîtes un appui long sur la touche **K**. Un double bip est émis et le voyant s'éteint.

Nota :
- En mode verrouillage, toute action fera apparaître un symbole de verrou dans les afficheurs. Vous devez déverrouiller votre table avant de l'utiliser.
- Si vous activez le verrouillage en cours de cuisson, l'arrêt des foyers sera prioritaire sur le verrou.

Sécurités en fonctionnement

• Chaleur résiduelle

Après une cuisson longue, la zone utilisée peut rester chaude quelques minutes. Un ''**H**'' clignotant s'affiche durant cette période. Ne pas mettre la main sur la zone.

• Limiteur de température

Chaque zone de cuisson est équipée d'un capteur de sécurité qui contrôle la température du fond du récipient. En cas d'oubli d'un récipient vide sur le foyer allumé, il limitera automatiquement la puissance afin de prévenir la détérioration du récipient ou de la table.

• Protection en cas de débordement

En cas de débordement d'un liquide, d'un objet métallique ou d'un chiffon mouillé posé sur les touches de commande, la table s'arrête, des traits s'affichent et un bip est émis. Nettoyez ou enlevez l'objet, puis relancez la cuisson.

• Auto-Stop system

En cas d'oubli d'une cuisson en cours et selon un temps prédéfini, cette fonction de sécurité coupe automatiquement votre table (de 1 à 10 heures suivant la puissance). "**AS**" s'affiche et un bip est émis pendant environ 2 minutes. Appuyez sur une touche du foyer pour effacer ces informations. Un double bip confirme votre action.

• Sécurité "petits objets"

Si vous posez un objet de petites dimensions sur un foyer (une bague, une fourchette, etc...), la table le détecte et ne délivre pas de puissance. L'affichage de puissance clignote.

Nota :

Cependant, plusieurs petits objets en même temps sur une zone pourraient être identifiés comme un récipient. La puissance sera alors délivrée par la table.

⚠ Ne pas poser d'ustensiles (cuillère, fourchette, couvercle...) sur une zone de cuisson en fonctionnement, ils s'échaufferaient en même temps que le récipient : Risque de brûlure.

• Pour les utilisateurs de stimulateurs cardiaques et implants actifs.

Votre table de cuisson est conforme aux normes de perturbations électromagnétiques en vigueur et répond ainsi parfaitement aux exigences légales (directives 89/336/CEE).
Pour qu'il n'y ait pas d'interférences entre votre table de cuisson et un stimulateur cardiaque, il faut que ce dernier soit conçu et réglé en conformité avec la réglementation qui le concerne.
Comme nous ne pouvons garantir que la conformité de notre produit, nous vous recommandons vivement de vous renseigner auprès du fabricant ou de votre médecin traitant pour éviter d'éventuelles incompatibilités.

Préserver votre appareil

La surface verre vitrocéramique est très résistante, mais toutefois pas incassable. Voici quelques recommandations pour augmenter sa durée de vie :

- Evitez les chocs et les frottements de récipients.
- Evitez de poser un couvercle chaud à plat sur la table. Un effet ''ventouse'' risque d'endommager le dessus.
- N'utilisez pas les récipients avec des fonds rugueux ou bosselés.
- N'utilisez pas votre table de cuisson comme plan de travail.
- N'utilisez jamais de papier ou barquette aluminium pour une cuisson. L'aluminium fondrait et endommagerait le dessus.
- N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour l'entretien de votre table.
- Ne réchauffez jamais directement une boite de conserve. Elle risquerait d'exploser.

Les défauts esthétiques, engendrés par une mauvaise utilisation de votre table et qui n'entraînent pas un non fonctionnement, n'entrent pas dans le cadre de la garantie.

Et pour plus de sécurité dans votre cuisine, ne rangez pas vos produits d'entretien ou produits inflammables dans le meuble situé sous votre table de cuisson.

Entretenir votre appareil

TYPES DE SALISSURES	UTILISEZ	COMMENT PROCÉDER ?
Légères.	Eponges sanitaires.	Bien détrempez la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyez.
Accumulation de salissures recuites. Débordements sucrés, plastiques fondus.	Eponges sanitaires. Racloir spécial verre.	Bien détrempez la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utilisez un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec le côté grattoir d'une éponge sanitaire, puis essuyez.
Auréoles et traces de calcaire.	Vinaigre d'alcool blanc.	Appliquez du vinaigre d'alcool blanc chaud sur la salissure, laisser agir, essuyez avec un chiffon doux.
Colorations métalliques brillantes. Entretien hebdomadaire.	Produit spécial verre vitrocéramique.	Appliquez sur la surface un produit spécial verre vitrocéramique, de préférence comportant du silicone (effet protecteur).

crème

éponge sanitaire spéciale vaisselle délicate

poudre

éponge abrasive

• A la mise en service

VOUS CONSTATEZ QUE :	LES CAUSES POSSIBLES :	QUE FAUT-IL FAIRE :
Un affichage lumineux apparaît.	Fonctionnement normal.	Rien, l'affichage disparaît au bout de 30 secondes.
Votre installation disjoncte.	Le branchement de votre table est défectueux.	Vérifiez sa conformité. Voir chapitre branchement.
Un seul côté fonctionne.		
La table dégage une odeur lors des premières cuissons.	Appareil neuf.	Rien. L'odeur va disparaître après quelques utilisations.

• A la mise en marche

VOUS CONSTATEZ QUE :	LES CAUSES POSSIBLES :	QUE FAUT -IL FAIRE :
La table ne fonctionne pas et les afficheurs lumineux sur le clavier restent éteints.	L'appareil n'est pas alimenté. L'alimentation ou le raccordement est défectueux.	Inspectez les fusibles et le disjoncteur électrique.
La table ne fonctionne pas et un autre message s'affiche.	Le circuit électronique fonctionne mal.	Faites appel au Service Après-Vente.
La table ne fonctionne pas, l'information Ø 7 s'affiche.	La table est verrouillée	Voir chapitre utilisation sécurité enfant

• En cours d'utilisation

VOUS CONSTATEZ QUE :	LES CAUSES POSSIBLES :	QUE FAUT -IL FAIRE :
La table s'est arrêtée de fonctionner et elle émet un "BIP" toutes les 10 secondes environ et un ▬ ou F7 s'affiche.	Il y a eu un débordement ou un objet encombre le clavier de commande.	Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.
Une série de petits ▬ ou F7 s'affiche.	Les circuits électroniques se sont échauffés.	Voir chapitre encastrement.
Après avoir mis en fonctionnement une zone de chauffe, les voyants lumineux du clavier continuent de clignoter.	Le récipient utilisé n'est pas adapté pour l'induction ou est d'un diamètre inférieur à 12 cm (10 cm sur foyer 16 cm).	Voir chapitre récipients pour l'induction.
Les casseroles font du bruit lors de la cuisson. Votre table émet un cliquetis lors de la cuisson.	Normal avec certains types de récipient. Cela est dû au passage de l'énergie de la table vers le récipient.	Rien. Il n'y a pas de risque, ni pour votre table de cuisson ni pour votre récipient.
La ventilation continue quelques minutes après l'arrêt de votre table.	Refroidissement de l'électronique. Fonctionnement normal.	Rien.

En cas de cassure, fêlure ou fissure même légère du verre vitrocéramique, enlevez les fusibles ou actionnez le disjoncteur alimentant votre table pour éviter un risque de choc électrique.

Contactez le Service Après-Vente.

• INTERVENTIONS

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.

PIÈCES D'ORIGINE

Lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de ***pièces détachées certifiées d'origine.***

• RELATIONS CONSOMMATEURS

• Pour en savoir plus sur tous les produits de la marque :

informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente.

• Pour communiquer :

nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.

> Vous pouvez nous écrire :

Service Consommateurs De Dietrich
BP 9526
95069 CERGY PONTOISE CEDEX

> ou nous téléphoner au :

0892 02 88 04

0,337 €TTC / min à partir d'un poste fixe

Tarif en vigueur au 1er avril 2004